PATLICANLI TAJİN

1 kg patlıcan
500 gr kıyma
1 tane soğan
2 diş sarımsak
1 tane yumurta
1/2 demet maydanoz
1/2 su bardağı galeta unu
Domates Sos İçin:
1 kg. domates (doğranmış)
2 tane ince kıyılmış soğan
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı margarin
1/5 yemek kaşığı domates salçası
3 su bardağı et suyu
1 demet kıyılmış kişniş
Tuz ve karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

Patlıcanları rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Kıyma, kıyılmış soğan,sarmısak, yumurta, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırın. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlak köfteler hazırlayıp, galeta ununa bulayın. Bol ve kızgın sıvıyağda kızartıp, fazla yağını süzdürün. Domates sos için soğan ve sarmısağı margarin kavurun. Renk değiştirince kalan malzemeyi ekleyip 30 dakika pişirin. Patlıcan köftelerini sosa ekleyip ocaktan alın. Kuskusla birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:103311 • adı:Patlıcanlı Tajin • gönderen:gazo • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:02